

VINI SENZA FRONTIERE



Riscoperta del Gattinara

Grimod

«Il vero bevitore (che d'ora in poi in questo libro sarà indicato con le lettere O.P., iniziali delle parole latine *optimus pотор*, ed anche delle due parole greche che formano il vocabolo composto *oinopotes*, col quale Anacreonte indica il savio cultore del vino), prima di tutto l'O.P. è soprattutto bevitore e intenditore». Così Paolo Monelli esordisce nel suo gustoso e colto li-

ad agronomi che riescono a ottenere il meglio dalle colline pre-alpine. Gli enologi sanno tradurre l'affetto per la vigna in prodotti eccellenti, consapevoli di come vada trattato con rispetto il vitigno Nebbiolo - vero Re della zona -, un sovrano che non disdegna farsi circondare da dame nobili come le viti di Bonarda, Croatina e Vespolina.

In cantina Anzivino utilizza grandi botti di rovere di Slavonia per l'invecchiamento del Gattinara Docg, nonché piccoli vasselli da 225 l in quercia di Allier, per affinarne sia i colori sia i profumi ed esaltare la piacevolezza dei vini. Deve aver dedicato cure e severità, drastiche riduzioni di resa in vigna e selezione accurata delle uve. I risultati sono da vedere, annusare e gustare. Anzivino produce diversi altri rossi di pregio tra i quali - altra piacevole riscoperta - il *Bramaterra* da vigne collinari su porfidi quarziferi nel comune di Roasio. Altri vini dai nomi un po' fantasiosi. Quattro rossi: *Caplenga, Tarlo, Nemesi* (acronimo delle inizia-

li dei tre vitigni impiegati: *NEbbiolo, MErlot e STrah*) e *Faticato*; un bianco, *Maulet*.

Una menzione speciale merita il *Faticato* di sole uve Nebbiolo, piantate 50 anni fa nelle zone più impervie, appassite su graticci un paio di mesi prima della vinificazione in tini troncoconici, poi affinato in carati di seconda o terza muta. Ne nasce un vino rubino intenso dai riflessi granati, suadente nei profumi ricchi di frutto e dal sapore avvolgente in consistente gradazione - sui 14% Vol. -, complesso e di lunga durata.

Menu di Andrea Gaffuri

Dopo le degustazioni, riassaggio dei vini con la cucina dello chef di casa. Il matrimonio cibovini è una ulteriore prova, nonostante certe regole magari da illustrare in futuro, che può - deve - esaltare le qualità aromatiche e sapide del vino.

Il *cuisinier* canturino Andrea Gaffuri, estroso, ha proposto un menu inusitato data la preponderanza di rossi. Si comincia con un cornetto di parmigiano farcito con dadi di pomodoro al basilico, insalatina di germogli di soia al balsamico caramellato; accanto un Soave classico bianco 2005 della casa Terre dei Monti (Monforte d'Alpone), altra squisita ditta nel portafoglio di Iriti. Vi ha fatto seguito un affettato di culatello di Zibello e sottilette di carciofo crudo, sposato al Bramaterra 2003 che gli è compagno ideale tanto è latore di frutta matura e leggera spezie. Corposo e delicato il Nemesi 2006 e affascinante coi ravioli al ripieno di caprino e aneto, bresaola croccante e crostini alle erbe.

Preludio finale: con il grandioso Gattinara Docg 2004 su trancio di coppa di maiale cotto rosa in granelli di senape, crema bruciata alle cipolle.

E col *Faticato* 2004 Coste della Sesia? È un rosso imponente che fa meditare sulle beatitudini offerte dalle cose terrene. E non solo. Potrebbe dare risalto degno di alta distinzione ad un piatto di cacciagione. Autunno non è; intanto, dà le sue credenziali per gustare un formaggio Casera in fondue, con generosa goccia di vino cotto.

bro «O.P. ossia il vero bevitore» (Longanesi & C., 1963).

La frase trascritta vuol ricordare che l'amatore avveduto coglie ogni occasione per scoprire o riscoprire vini quasi andati perduti. È il caso del Gattinara, grande rosso. Fin ai primi anni ottanta Mario Soldati ne tessè giustamente le lodi. Lo attesta Monelli «...la migliore bottiglia che abbia bevuto recentemente l'ho avuta in dono proprio dall'Enocida (assassino di vini? n.d.r.) Mario Soldati». Negli anni seguenti, questo rosso eccellente andò via via perdendo quota, vuoi per l'avvento di nuove importanti realtà enologiche, o perché i vecchi produttori non hanno avuto auspicabili relèves. In potenza è un vino massimo. Scriveva Luigi Veronelli (1975): «Coltivato e vinificato con la stessa "rabbia" di Borgogna, avremmo un vino da vertice».

Bene han fatto quei conoscitori che hanno accolto il recente invito di Mario Iriti e la sua «Anfora d'Oro» di Mezzovico. Ha portato a Lugano nel signorile ristorante «Al Faro» (Riva Paradiso 36), Daniele Anzivino, produttore venuto appositamente da Gattinara a far degustare i suoi vini. Persona fine e affabile, milanese doc, attivo impresario edile, anni fa si è innamorato del meraviglioso angolo collinare del Nord Piemonte sfiorato dalle brezze del Monte Rosa. Mossa dalla voglia di vivere in campagna, coltivare vigneti e far vino, ha acquistato poderi e ristrutturato un vecchia distilleria in disuso da anni, vicino al centro storico di Gattinara, per farne un'azienda vitivinicola. Alla passione abbina l'attenzione per la qualità che oggi significa impegno, rispetto della natura e delle tradizioni. I vigneti acquistati sono nelle zone più vocate dei colli gattinaresi. Per compiere l'opera, Anzivino s'è affidato



NELLA FOTO: vista su Gattinara e sul Monte Rosa.

GATTINARA D.O.C.G. 2004

È prodotto con il 100% d'uva Nebbiolo (localmente detta «Spanna») delle colline di Gattinara. Richiede 3-4 anni d'invecchiamento. Questo, esibisce un rosso granato tendente all'aranciato, fine profumo che ricorda la mammola. Al gusto dà sensazioni di grande complessità; è piuttosto asciutto, armonico e di importante struttura. Va bene con carni rosse giuste cotte, di sapore deciso.

Caduta dei capelli... Capelli deboli... Unghie fragili...



... possono essere provocati dalla carenza di biotina.

Biotin-Biomed® forte

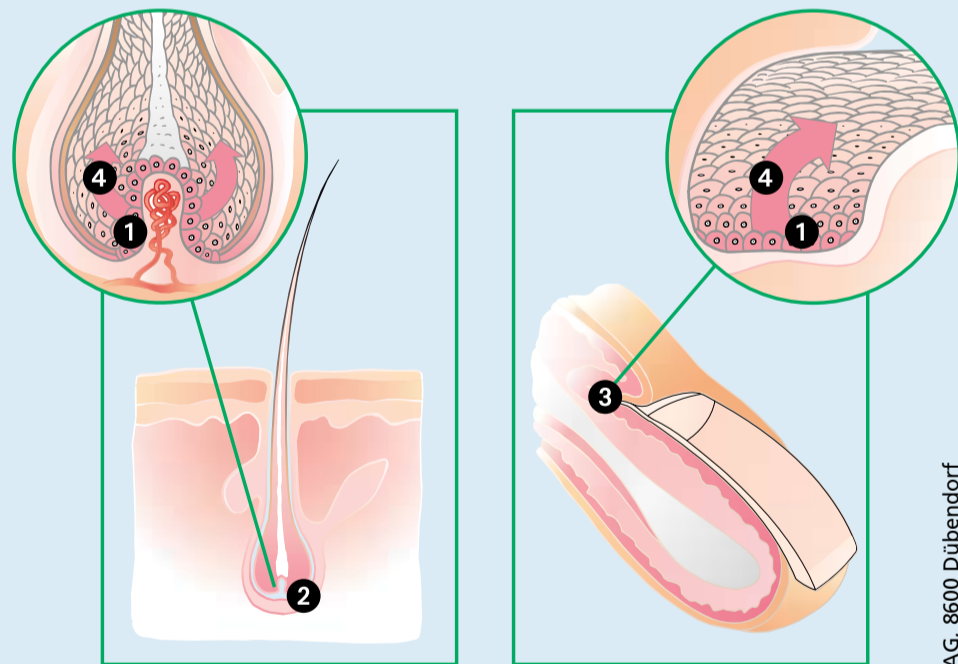
aiuta ad eliminare questo stato di carenza.

Lo sviluppo di capelli e unghie sani

Cellule specializzate (cellule epidermiche) ① nella matrice dei capelli ②, rispettivamente delle unghie ③ si riproducono per scissione cellulare e si spingono lentamente verso gli strati cutanei superiori ④. Maturando, formano la proteina filamentosa cheratina, elemento costitutivo principale di capelli e unghie. La cheratina conferisce a capelli e unghie resistenza.

Così agisce la biotina

La biotina agisce sulla moltiplicazione delle cellule matrici di capelli ② e unghie ③, favorisce la formazione di cheratina e ne migliora la struttura.



1 x al giorno Biotin

- > diminuisce la caduta dei capelli
- > migliora la qualità di capelli e unghie
- > aumenta lo spessore di capelli e unghie



In vendita
in farmacia e
drogheria.

Leggere il foglietto illustrativo.

BioMed